Notice : MACHINE A BAGUETTES MOULINEX

CONSEILS DE SECURITE

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement..).

1. CONDITIONS D'UTILISATION

. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieur ou par un système de commande à distance séparé.
. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
. Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
. Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utilisez et lorsque vous le nettoyez.
. N'utilisez pas l'appareil si :

- celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé à notre SAV.
. Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
.

Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
. Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, prés d'une source de chaleur ou sur angle vif.
. Si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agrée.
. Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.
.Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
. N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
. Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
. S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
. Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
. Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.
. La grigne fournie possède une lame tranchante. Veillez à remettre le capuchon après utilisation et à la ranger dans un endroit sûr.
. En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil et l'accessoire baguette deviennent très chauds pendant l'utilisation.
.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

N’obstruez jamais les grilles d’aération.
. Faites très attention, de la vapeur peut s’échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
. **Lorsque vous êtes en programme n°11 (confiture, com pote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l’ouverture du couvercle.**
. Attention, la pâte en débordant hors de la cavité de cuisson sur l’élément chauffant peut s’enflammer, aussi :

- ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
- ne dépassez pas 1500 g de pâte au total en cuve et 450g de pâte au total en baguette.
- ne dépassez pas 900 g de farine et 5 càc de levure pour les recettes en cuve.

. Le niveau de puissance acoustique relevé sur ce produit est de 55 dBa.

2. <u>ALIMENTATION ELECTRIQUE</u>

Vérifier que la tension d’alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie. Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d’installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
. Ne débranchez pas l’appareil en tirant sur le cordon.
. N’utilisez qu’une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.

3. <u>REPARATIONS</u>

Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes avec des pièces détachées d’origine. Réparer un appareil soi-même peut constituer un danger pour l’utilisateur.

<u>DESCRIPTION</u>

Cuve à pain
Mélangeurs
Couvercle avec hublot
Tableau de bord

a. Ecran de visualisation
a1. Indicateur poids
a2. Niveau de dorage
a3. Sélection de menu
a4. Programmation différée
a5. Maintien au chaud
a6. Fin de cuisson
a7. Affichage minuterie

b. Choix des programmes
c. Sélection du poids
d. Bouton départ/arrêt
e. Voyant de fonctionnement
f. Sélection de la couleur du dorage
g. Touches de réglage du départ différé et du réglage de temps pour le programme 14

5. Support cuisson baguettes
6. 2 plaques anti-adhésives pour baguettes

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

Accessoires :

7. Gobelet gradué
8. a. Cuillère à soupe
   b. Cuillère à café
9. Crochet pour retirer les mélangeurs
10. Pinceau
11. Grigne

AVANT LA PREMIERE UTILISATON

1. Déballage

. Déballez votre appareil, conservez votre bon de garantie et lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil - fig1
. Installez votre appareil sur une surface stable. Retirez tous les accessoires de l'appareil (gobelet, grigne…) – fig 1

2. Nettoyage de la cuve

. Nettoyage la cuve de l'appareil avec un linge humide. Bien sécher - fig 2.
Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.

3. Mise en service de l'appareil

. Déroulez le cordon et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre – fig. 3.

UTILISATION

1. AVANT D'UTILISER VOTRE HOME BREAD BAGUETTE

- Retirer la cuve à pain en soulevant la poignée et en tirant d'avant en arrière pour déclipser chaque coté l'un après l'autre – fig. 4.
- Adaptez ensuite les mélangeurs – fig. 5.

2. AJOUTEZ LES INGREDIENTS

- Ajoutez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre préconisé des recettes (voir conseils pratiques page 14) – fig. 6.
- **Assurez-vous que tous les ingrédients soient pesés avec exactitude.**

3. DEMARRAGE

- Introduisez la cuve à pain – fig. 7. Appuyez sur la cuve d'un coté puis de l'autre pour l'enclencher sur l'entraîneur et de manière à ce qu'elle soit bien clipsée des 2 cotés – fig. 8.
- Branchez la machine à pain – fig. 3. Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000g dorage moyen – fig. 9.

4. VOTRE 1ère RECETTE : LE PAIN BASIQUE

(programme 1 pain basique)

- **Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN BASIQUE pour votre premier pain.**

c à c = cuillère à café c à s = cuillère à soupe

Dorage _____ Moyen
Poids unitaire_____ 1000g
Temps_____ 3h20

Ingrédients :
Huile_____ 2 c à s

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

Eau_____ 325 ml
Sel_____ 2 c à c
Sucre_____ 2 c à s
Lait en poudre_____ 2.5 c à s
Farine T55_____ 600g
Levure déshydratée_____ 1.5 c à c

- Pour débuter votre recette, reportez-vous aux étapes 1.2.3 ci-dessus.
- Ensuite, démarrez le programme PAIN BASIQUE, appuyez sur la touche – fig. 10. Le témoin de fonctionnement s'allume. Les deux points de la minuterie clignotent – fig. 13. Le cycle commence.
- A la fin du cycle, référez-vous à l'étape 11 ci-dessous.

5. SELECTIONNEZ LES AUTRES PROGRAMMES

- **Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche – fig. 9. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.**
- Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.
- Appuyez sur la touche « menu » qui vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Pour faire défiler les programmes de 1 à 14, appuyez successivement sur la touche « menu » - fig. 10.
- Le temps correspondant au programme sélectionné, s'affiche automatiquement.

6. SELECTIONNEZ LE POIDS DU PAIN

- Le poids du pain se règle par défaut sur 1000g. Le poids est donné à titre indicatif. Certaines recettes ne permettront pas de réaliser un pain de 750g.
- **Référez-vous au détail des recettes pour plus de précisions.**
- **Les programmes 5.9.11.12.13.14 ne possèdent pas le réglage du poids.**
- Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi 750g, 1000g, ou 1500g – fig. 11. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

7. SELECTIONNEZ LE DORAGE DU PAIN

- Le dorage du pain se règle par défaut sur moyen.
- Les programmes 5.11.12 et 13 ne possèdent pas le réglage du dorage. Trois choix sont possible : CLAIR/MOYEN/FONCE.
- Pour modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi – fig. 12.

8. DEMARREZ UN PROGRAMME

- Pour démarrer le programme sélectionné, appuyez sur la touche – fig. 10. Le programme débute. Le temps correspondant au programme s'affiche. Les étapes successives se déroulent automatiquement les unes après les autres.

9. UTILISEZ LE PROGRAMME DIFFERE

- **Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15h à l'avance. Les programmes 5.6.10.11.12.13.14 n'ont pas le programme différé.**
- Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches + et -, affichez le temps trouvé (+ vers le haut et – vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10mn.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

Ex : il est 20h et vous voulez votre pain prêt à 7h00 le lendemain matin. Programmez 11h00 à l'aide des touches + et -. Appuyer sur la touche. Un signal sonore est émis. Le témoin visuel s'affiche en face et les 2 points du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume

Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche ON jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables.

N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.

10.ARRETEZ UN PROGRAMME

- A la fin du cycle le programme s'arrête automatiquement et le témoin visuel s'affiche en face ***end***.
- Pour arrêter le programme en cours ou annuler la programmation différée, appuyez 5 sec. Sur la touche ON – fig. 10.

11. DEMOULEZ VOTRE PAIN

- Cette étape ne concerne pas le cycle baguette. A la fin du cycle de cuisson, débranchez la machine à pain – fig. 14. Retirez la cuve à pain en tirant sur la poignée. Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle – fig. 15. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1h sur une grille pour refroidir – fig. 16.
- Il peut arriver que les mélangeurs restent coincés dans le pain lors du démoulage. Dans ce cas, utilisez l'accessoire
- « crochet » de la façon suivante : Une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le coté et maintenez-le avec la main munie d'un gant isolant, insérez le crochet dans l'axe du mélangeur et tirez délicatement pour retirer le mélangeur – fig. 17. Répétez l'opération pour l'autre mélangeur, redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

LES PROGRAMMES

DECOUVREZ LES PROGRAMMES PROPOSES DANS LE MENU

1 Pains basique

Le programme Pain basique permet d'effectuer la plupart des recettes de pain utilisant de la farine de blé.

2 Pain français

Le programme Pain français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

3 Pain complet

Le programme Pain complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine complète.

4 Pain sucré

Le programme Pain sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.

5 Pain rapide

Le programme Pain rapide est spécifique à la recette du pain RAPIDE. Pour ce programme le réglage du poids et de la couleur ne sont pas disponibles. L'eau pour cette recette, doit être entre 35°et 40 °C maximum.

6 Pain sans gluten

Le pain sans gluten est à préparer exclusivement à partir de préparations prêtes à l'emploi sans gluten (maladie de coeliaque)) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc…). Reportez-vous aux recommandations spécifiques indiquées sur le paquet. La cuve devra être

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

systématiquement nettoyée afin qu'il n'y ait pas de risque de contamination avec d'autres farines. Dans le cas d'un régime strict sans gluten, assurez-vous que la levure utilisée soit également sans gluten. La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal. Il faut donc rabattre la pâte des bords lors du pétrissage avec une spatule en plastique souple. Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

7 Pain sans sel

Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardiovasculaires.

8 Pain riche en oméga 3

Ce pain est riche en acide gras Oméga 3 grâce à une recette équilibrée et complète sur le plan nutritionnel. Les acides gras Oméga 3 contribuent au bon fonctionnement du système cardiovasculaire.

9 Baguette

Le programme baguette vous permet de réaliser vous-même vos baguettes. Ce programme se déroule en 2 temps. 1er étape > Pétrissage et levée de la pâte.
2ème étape > Cuisson

Le cycle cuisson intervient après la confection de vos baguettes (pour vous aider à la confection des baguettes, vous trouverez un guide complémentaire de façonnage avec votre machine à pain).

10 Cake

Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique.

11 Confiture

Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

12 Pasta

Le programme 12 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles.

13 Pâtes levées

Le programme pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

14 Cuisson seule

Le programme cuisson permet de cuire uniquement de 10 à 70 mn, réglages par tranche de 10 mn en dorage clair, moyen ou foncé. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :

a) en association avec le programme pâtes levées,
b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.

Ce programme ne permet pas de cuire des baguettes.
La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme14.
Pour interrompre le cycle avant la fin arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche 1.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

LES CYCLES

Un tableau pages 12-13 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage
Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.

Repos
Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

Levée
Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

Cuisson
Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

Maintien au chaud
Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.

Pétrissage : la pâte se trouve dans le 1er ou 2ème cycle de pétrissage ou en période de brassage entre les cycles de levées.

ASTUCE
Au cours de ce cycles, et pour les programmes 1,2,3,4,6,7,8,9,10, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, lardons etc….. Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.

Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne « extra » au temps total de cuisson.
Ex : « extra » = 2 :51 et « temps total » = 3 :13, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 22mn.
Levée : la pâte se trouve dans le 1er 2ème ou 3ème cycle de levée.

Cuisson : le pain se trouve dans le cycle final de cuisson. Un témoin visuel s'allume en face « end » indiquant la fin du cycle.

Maintien au chaud : pour les programmes 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson.
Un témoin visuel s'allume en face schéma. L'afficheur reste à 0 :00 pendant l'heure de maintien au chaud. Un bip retentit à intervalles réguliers.
En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de 3 bips.

LES INGREDIENTS

Matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide jusqu'à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d'eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l'eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d'obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l'eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l'amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l'eau, en partie ou totalement par du lait ou d'autres liquides. Utilisez des liquides à température ambiante.

Farine : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l'humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite « de force », « panifiable » ou « boulangère » plutôt qu'une farine standard. L'addition d'avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine t55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes.
Nos recettes sont optimisées pour l'emploi d'une farine commune t55. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 1000 g de pâte au total en cuve et 450 g de pâte au total en baguette.
Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c'est-à-dire qu'elle contient une partie de l'enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense.
Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet – Programme3.

Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre raffiné ou en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte.

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure permet de faire lever la pâte. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. La qualité de la levure peut être variable, elle ne gonfle pas toujours de la même façon. Les pains peuvent donc être différents en fonction de la levure utilisée. Une vieille levure ou une levure mal conservée ne fonctionnera pas aussi bien que de la levure déshydratée fraîchement ouverte.
Les proportions indiquées sont pour une levure déshydratée. En cas d'utilisation de levure fraîche, il faut multiplier la quantité par 3 (en poids) et diluer la levure dans un peu d'eau tiède légèrement sucrée. Elles s'utilisent dans les mêmes proportions que la levure déshydratée en paillettes, mais nous vous conseillons cette dernière pour plus de facilité d'utilisation.

Les additifs (olives, lardons etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :
>de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
>les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour la faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
>de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
>de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
>de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte.

CONSEILS PRATIQUES

1 PREPARATION DES RECETTES

Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision.
Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe. Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.
Respectez l'ordre de préparation
>Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
>Sel
>Farine première moitié
>Lait en poudre
>Ingrédients spécifiques solides
>Farine deuxième moitié
>Levure
La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.
Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquide ensuite les solides**. La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.**

La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité. En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°).
Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage : elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois.
>s'il reste, de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
>sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.
Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage. Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

2 UTILISATION DE VOTRE MACHINE A PAIN

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée. Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.
Si vous enchaînez deux programmes,
Attendez 1h avant de démarrer la deuxième préparation.
Pour le programme baguette après les étapes de pétrissage et levée de la pâte, vous devez utiliser votre pâte dans l'heure qui suit les signaux sonores. Au-delà, la machine se réinitialise et le programme baguette est perdu.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
- nettoyez le corps de l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez-le soigneusement.
- Lavez la cuve, le mélangeur, le support baguette et les plaques anti-adhésives à l'eau chaude.
- Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.
- Démontez le couvercle pour le nettoyer à l'eau chaude.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

- Ne lavez aucune partie au lave vaisselle.
- N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.
- N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.
- Ne pas ranger le support baguette ainsi que les plaques anti-adhésives dans la cuve pour ne pas rayer son revêtement.

GUIDE POUR AMELIORER VOS REALISATIONS

1. POUR LES PAINS

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.

Causes possibles						
	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
Résultats	schéma	schéma	schéma	schéma	schéma	schéma
La touche (schéma) a été actionnée pendant la cuisson				●		
Pas assez de farine		●				
Trop de farine			●			●
Pas assez de levure			●			
Trop de levure		●		●		
Pas assez d'eau			●			●
Trop d'eau		●			●	
Pas assez de sucre			●			
Mauvaise qualité de farine			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité)	●					
Eau trop chaude		●				
Eau trop froide			●			
Programme inadapté			●	●		

2. POUR LES BAGUETTES

PROBLEMES / DEFAUTS	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le pâton n'est pas de section constante.	La forme du rectangle au début n'est pas régulière ou pas d'épaisseur constante.	Aplanissez au rouleau à pâtisserie si nécessaire.
La pâte est dure à mettre en forme.	Il manque un peu d'eau dans la recette. La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10mn avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 mn de repos au milieu.
La pâte est collante ; il est difficile de former les baguettes.	Vous avez versé trop d'eau dans la recette. L'eau a été incorporée trop chaude dans la recette.	Se fariner légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible et continuer la réalisation des baguettes.
La pâte se déchire ou devient granuleuse en surface.	La pâte a été trop travaillée.	Reformez une boule, laissez reposer 10 mn avant de recommencer depuis le début. Procédez au façonnage en 2 étapes avec 5 mn de repos au milieu.
Les incisions sur le pâton ne sont pas franches.	La pâte est collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette La lame n'est pas assez affûtée. Vos incisions sont trop hésitantes.	Recommencez l'étape de façonnage des baguettes en vous farinant légèrement les mains, mais pas la pâte ni le plan de travail si possible Utilisez la lame fournie ou par défaut un couteau micro très coupant. Incisez d'un mouvement vif, sans hésitation.
Les incisions ont tendance à se refermer ou ne s'ouvrent pas pendant la cuisson.	La pâte était trop collante : vous avez versé trop d'eau dans la recette. La surface du pâton n'a pas été assez tendue lors de la mise en forme.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début. Recommencez en tirant davantage la pâte au moment de l'enrouler autour du pouce.
La pâte se déchire sur les côtés à la cuisson.	La profondeur de l'incision sur le pâton est insuffisante.	Reportez vous page 11 pour la forme idéale des incisions.
Les baguettes cuitent collent au support.	Vous avez trop humidifié les pâtons. Les plaques du support baguettes accrochent trop.	Evacuez l'excédent d'eau mis au pinceau.
Les baguettes ne sont pas assez dorées.	Vous avez oublié de badigeonner vos pâtons à l'eau avant de les enfourner. La température ambiante est élevée (+ de 30 ℃).	Soyez vigilant lors de votre prochaine réalisation. Bien badigeonner d'eau au pinceau avant d'enfourner. Utilisez de l'eau plus froide (entre 10 et 15℃) et/ou un peu moins de levure.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com

Les baguettes ne sont pas assez gonflées.	Vous avez oublié la levure dans la recette. Votre levure était peut-être périmée. Votre recette manquait d'eau. Les baguettes ont été trop écrasées et serrées lors du façonnage.	Votre recette n'est pas réussie, recommencez depuis le début.

GUIDE DE DEPANNAGE TECHNIQUE

PROBLEMES	**SOLUTIONS**
Les mélangeurs restent coincés dans la cuve. Les mélangeurs restent coincés dans le pain.	● laissez tremper avant de les retirer. ● huilez légèrement les mélangeurs avant d'incorporer les ingrédients dans la cuve ou utiliser l'accessoire pour démouler le pain (page 7).
Après appui sur (schéma) rien ne se passe.	● La machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cycles. ● un départ différé a été programmé.
Après appui sur (schéma) le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	● la cuve n'est pas insérée complètement. ● Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	● Vous avez oublié d'appuyez sur (schéma) après la programmation du départ différé. ● La levure est entrée en contact avec le sel et/ ou l'eau. ● Absence de mélangeurs.
Odeur de brûlé.	● Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : laissez refroidir la machine et nettoyez l'intérieur de la machine avec une éponge humide et sans produit nettoyant. ● La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

GARANTIE

. Cet appareil est uniquement réservé à un usage ménager et domestique ; en cas d'utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager la marque et la garantie est annulée.
. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait Moulinex de toute responsabilité.

ENVIRONNEMENT

. Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le cordon avant de jeter l'appareil.

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou Recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Appeaux et appelants Jumelles et lunettes Couteaux Taxidermie
VIVELACHASSE
Le meilleur de la chasse à petits prix !
www.vivelachasse.com